

Quatre quart moelleux poire chocolat



Ingrédients

- 4 œufs
- 200 g de beurre demi-sel
- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de chocolat noir, coupé en gros morceaux
- 2 pots de compote de poire

Faire fondre le beurre doucement au micro-ondes.

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre et battre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le sucre et la compote, mélanger à nouveau.

Verser doucement le beurre fondu en filet, tout en mélangeant au batteur.

Ajouter ensuite la farine et la levure et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Verser les éclats de chocolat, mélanger, verser dans un moule à manqué et enfourner pour 45 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Vérifier la cuisson en enfonçant une lame de couteau au centre du gâteau. Elle doit ressortir sèche.

Sortir le gâteau du four, attendre une dizaine de minutes et le démouler sur une grille si on en a une : c'est ce qui permettra de faire les jolis cercles sur le dessous.

Ma mamie alsacienne faisait toujours ça quand elle faisait du käsekuchen (la version alsacienne du cheesecake), c'était super chouette et j'ai voulu faire pareil.

Déguster froid, avec un bon bol de quelque chose de chaud (café, thé, cacao....)

